

Porree-Lasagne mit Nusskruste

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Porree – 50 g Haselnussblättchen – Muskatnuss – Salz – Pfeffer – Petersilie – 12 Lasagneplatten – 150 g Bergkäse – 150 g Frischkäse – 250 ml Gemüsebrühe – 250 ml Milch – 60 g Mehl – 125 g Butter oder Margarine – gemischte Kräuter

Zubereitung:

- Käse reiben
- Porree putzen, in Ringe schneiden und waschen und abtropfen lassen
- 40 g Butter in einem Topf zerlassen und den Porree darin 5 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und beiseite stellen
- 60 g Butter erhitzen, das Mehl darin anschwitzen, mit Milch und Brühe ablöschen und unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen
- Die Sauce vom Herd nehmen, Frischkäse und geriebenen Käse einrühren und mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen
- Den Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Etwas Sauce in eine gefettete Auflaufform geben und immer abwechselnd Lasagneplatten, Porree und Sauce in mehreren Schichten darin verteilen. Den Abschluss bildet eine Schicht Sauce
- Die Lasagne etwa 30-40 Minuten auf mittlerer Schiene backen
- Nach 20 Minuten die Haselnussblättchen und die restliche Butter in Flocken darauf verteilen
- Mit frischer Petersilie bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

